

**меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша дружба молочная с маслом</b> <small>пшено шлифованное, рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-162, Б-6, Ж-4, У-32	40-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-341, Б-11, Ж-6, У-69	<b>53-00</b>
<b>обед</b>			
180/20	<b>Суп вермишелевый с курицей.</b> <small>картофель св, кури-тушка потрош., морковь свежая, вермишель, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-135, Б-6, Ж-7, У-13	21-00
50	<b>Запеканка Камчатка (рыба)</b> <small>минтай филе, свинина мясная нежирная п/ф, яйцо, лук репка, рис, масло растительное, масло сливочное 72,5%, зелень сухая (укроп, петрушка), соль йодированная</small>	ККАЛ-118, Б-6, Ж-7, У-7	40-00
50	<b>Соус Сметано -томатный</b> <small>сметана 15%, мука в/с, томат-паста, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-56, Б-1, Ж-6, У-3	18-00
150	<b>Картофельное пюре</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-3, Ж-4, У-20	30-00
200	<b>Чай с лимоном</b> <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-43, У-11	7-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-635, Б-23, Ж-24, У-88	<b>125-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-976, Б-34, Ж-30, У-157	<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ

Антонцева И.Г.

И.П. Полякова

Полякова И.Е.

Калькулятор



20.02.2025 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2чт)

**меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
200	<b>Каша геркулес молочная с маслом</b> <small>геркулес, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-170, Б-8, Ж-4, У-27	36-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-349, Б-12, Ж-5, У-64	<b>49-00</b>
<b>обед</b>			
200/12, 5	<b>Суп из овощей с фасолью, птицей</b> <small>картофель св, капуста белокачанная свежая, кури грудка, лук репка, морковь свежая, фасоль консервированная, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-110, Б-5, Ж-6, У-10	32-00
60/50	<b>Митболы в соусе</b> <small>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, сметана 15%, сухари панирова., мука в/с, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-200, Б-9, Ж-13, У-15	58-00
150	<b>Гарнир гречка с овощами</b> <small>гречка, масло сливочное 72,5%, морковь свежая, лук репка, горошек зеленый консервир., соль йодированная</small>	ККАЛ-167, Б-5, Ж-6, У-22	26-00
200	<b>Чай Русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	5-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-687, Б-26, Ж-26, У-93	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 036, Б-38, Ж-31, У-156	<b>178-00</b>

Директор МБОУ СОШ № 9 *Антонцева И.Г.*И.П. Полякова *Полякова И.Е.*

Калькулятор



21.02.2025 (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см), 2пт)

**меню (ДИ, ОВЗ с 7 лет (1см))**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>завтрак</b>			
180	<b>Каша рисовая молочная с маслом</b> <i>рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</i>	ККАЛ-207, Б-5, Ж-9, У-28	36-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-104, Б-3, Ж-1, У-20	6-00
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, У-7	2-00
<b>Итого за завтрак</b>		ККАЛ-386, Б-9, Ж-10, У-64	<b>49-00</b>
<b>обед</b>			
180/10	<b>Борщ с картофелем, курицей, сметаной.</b> <i>картофель св, свекла свежая, кури-тушка потрош., сметана 15%, морковь свежая, лук репка, масло растительное, томат-паста, лимон свежий, сахар-песок, соль йодированная, чеснок свежий, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-149, Б-6, Ж-8, У-14	37-00
50/40	<b>Ежики мясные в соусе</b> <i>свинина мясная нежирная п/ф, лук репка, яйцо, рис, мука в/с, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная</i>	ККАЛ-173, Б-9, Ж-10, У-19	58-00
120	<b>Макароньы отварные (рожки)</b> <i>макароньы (регатоны), масло сливочное 72,5%, соль йодированная</i>	ККАЛ-119, Б-4, Ж-5, У-23	20-00
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>сахар-песок, чай байховый</i>	ККАЛ-41, У-10	5-00
50	<b>Хлеб пшеничный</b>	ККАЛ-117, Б-4, У-25	6-00
30	<b>Хлеб ржаной.</b>	ККАЛ-51, Б-2, У-10	3-00
<b>Итого за обед</b>		ККАЛ-651, Б-25, Ж-24, У-100	<b>129-00</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 037, Б-35, Ж-34, У-165	<b>178-00</b>

Директор  
МБОУ СОШ № 9  
Антонцева И.Г.

ИПТ Подякова И.Е.  
И.Е.  
Подякова И.Е.

Калькулятор

